

Lundi 1er Novembre

Mardi 2 Novembre

Mercredi 3 Novembre


Jeudi 4 Novembre

Vendredi 5 Novembre


### Bébés

Férié TOUSSAINT	Emincé de dinde	Filet de colin	Sauté de bœuf	Filet de colin
	<b>Purée de potirons</b>	<b>Purée de panais</b>	<b>Purée de brocolis</b>	<b>Purée d'épinards</b>
	Purée de pommes de terre	<b>Purée de patates douces</b>	Floraline	Purée de pommes de terre
	<b>Purée de carottes complément</b>	<b>Purée de carottes complément</b>	<b>Purée de carottes complément</b>	<b>Purée de carottes complément</b>
	Purée de fruits	Purée de fruits	Purée de fruits	Purée de fruits

### Moyens

	Emincé de dinde	Filet de colin	Sauté de bœuf	Filet de colin
	<b>Potirons à l'huile d'olive</b>	Macaronis	<b>Petits pois</b>	 <b>Riz</b>
	Polenta	<b>Panais à l'huile d'olive</b>	Boulgour	<b>Mouliné d'épinards</b>
	Bûche de chèvre à la coupe	Fromage fouetté	Yaourt nature	Saint Paulin
	Fruit de saison	Purée de fruits	Fruit de saison	Fruit de saison

### Grands

	Salade de pommes de terre aux légumes	Coleslaw	Salade de maïs	Potage de légumes
	Emincé de dinde parisien	Macaronis	<b>Omelette</b>	Colombo de colin
	<b>Potirons à l'huile d'olive</b>	à la bolognaise de bœuf	<b>Petits pois</b>	 <b>Riz</b>
	Bûche de chèvre à la coupe	Fromage fouetté	Yaourt nature	Saint Paulin
	Fruit de saison	Purée de fruits	Fruit de saison	Fruit de saison

### Goûters

#### Bébés

	Yaourt nature	Fromage blanc nature	Petit suisse nature	Yaourt nature
	Purée de fruits	Purée de fruits	Purée de fruits	Purée de fruits
	Pain	Boudoir	Biscottes	Petit beurre

#### Moyens et Grands

	Fromage	Boudoir	Biscottes et confiture	Palet Breton
	Pain	Fromage blanc nature	Purée de fruits	Yaourt nature
	Purée de fruits	Fruit de saison	Petit suisse nature	Purée de fruits

**NOS APPROVISIONNEMENTS**  
0% de nitrates



Nos Viandes sont 100% françaises, et locales pour le Bœuf, le Veau, le Porc (Occitanie / Rhône-Alpes).



Nos filets de poissons sont 100% MSC, issus de la pêche durable.



Nos huiles végétales sont variées (olive, tournesol, colza) pour un meilleur apport nutritionnel.



Nos pâtes : 95% sont produites en France, les labélisées Bio sont produites par des entreprises régionales (Vaucluse et Rhône-Alpes).



100% de notre Riz est de Camargue, labélisé IGP.



Nos légumes frais sont 100% locaux en pleine saison, ou a minima d'origine France.

Tous nos légumes BIO sont a-minima d'origine France (sauf champignons).



Nos fruits sont 100% d'origine France, et locaux en pleine saison (hors agrumes et fruits exotiques).



Nos compotes sont 100% locales, à base de pommes, poires, abricots provenant de vergers locaux. Elles sont sans sucres ajoutés.



Bio : Produit issu de l'agriculture biologique



IGP : Indication Géographique Protégée



AOP : Appellation d'Origine Protégée



Label Rouge



Menu végétarien

L'ensemble de nos plats sont cuisinés maison (hors produits panés et certaines pâtisseries à base de pâte feuilletée et pâte à chou).

○ Présence possible de l'ensemble des allergènes dans nos plats ● Des aléas d'approvisionnement peuvent exceptionnellement occasionner des changements sur les produits sélectionnés.

Lundi 8 Novembre

Mardi 9 Novembre

Mercredi 10 Novembre

Jeudi 11 Novembre

Vendredi 12 Novembre

## Bébés

<p>Filet de colin</p> <p><b>Purée de potirons</b></p> <p><b>Purée de patates douces</b></p> <p><b>Purée de carottes complément</b></p> <p>Purée de fruits</p>	<p>Emincé de veau</p> <p><b>Purée d'épinards</b></p> <p>Purée de pommes de terre</p> <p><b>Purée de carottes complément</b></p> <p>Purée de fruits</p>	<p>Emincé de dinde</p> <p><b>Purée de brocolis</b></p> <p>Floraline</p> <p><b>Purée de carottes complément</b></p> <p>Purée de fruits</p>	<p><b>Férial</b></p> <p><b>ARMISTICE</b></p>	<p>Filet de colin</p> <p><b>Purée de haricots verts</b></p> <p>Purée de pommes de terre</p> <p><b>Purée de carottes complément</b></p> <p>Purée de fruits</p>
---	--	---	--	---

## Moyens

<p>Filet de colin</p> <p><b>Potirons à l'huile d'olive</b></p> <p>Pennes</p> <p>Cotentin</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Emincé de veau</p> <p>Gratin de pommes de terre</p> <p><b>Topinambours mornay</b></p> <p>Fromage blanc nature</p> <p>Purée de fruits</p>	<p>Emincé de dinde</p> <p><b>Brocolis mornay</b></p> <p> <b>Riz</b></p> <p>Tomme blanche</p> <p>Fruit de saison</p>		<p>Filet de colin</p> <p><b>Haricots verts persillés</b></p> <p>Gnocchis</p> <p>Brie à la coupe</p> <p>Purée de fruits</p>
---	---	---	--	--

## Grands

<p> <b>Cœuf dur</b></p> <p>Duo de penne et pois chiches</p> <p><b>Potirons à l'huile d'olive</b></p> <p>Cotentin</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Carottes râpées</p> <p>Emincé de veau financière</p> <p>Gratin de pommes de terre</p> <p>Fromage blanc nature</p> <p>Purée de fruits</p>	<p>Salade de coquillettes parisienne</p> <p>Rôti de dinde</p> <p><b>Brocolis mornay</b></p> <p>Tomme blanche</p> <p>Fruit de saison</p>		<p>Taboulé d'hiver</p> <p>Dos de colin meunière et citron</p> <p><b>Haricots verts persillés</b></p> <p>Brie à la coupe</p> <p>Purée de fruits</p>
---	---	---	--	--

## Goûters

### Bébés

<p>Fromage blanc nature</p> <p>Purée de fruits</p> <p>Biscottes</p>	<p>Petit suisse nature</p> <p>Purée de fruits</p> <p>Gressins</p>	<p>Yaourt nature</p> <p>Purée de fruits</p> <p>Petit beurre</p>		<p>Fromage blanc nature</p> <p>Purée de fruits</p> <p>Pain</p>
---	---	---	--	--

### Moyens et Grands

<p>Céréales</p> <p>Lait demi écrémé</p> <p>Purée de fruits</p>	<p>Fromage</p> <p>Gressins</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Petit beurre</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Purée de fruits</p>		<p>Pain et chocolat noir (tablette)</p> <p>Pain</p> <p>Fromage blanc nature</p>
--	---	---	--	---

**NOS APPROVISIONNEMENTS**  
0% de nitrites



Nos Viandes sont 100% françaises, et locales pour le Bœuf, le Veau, le Porc (Occitanie / Rhône-Alpes).



Nos filets de poissons sont 100% MSC, issus de la pêche durable.



Nos huiles végétales sont variées (olive, tournesol, colza) pour un meilleur apport nutritionnel.



Nos pâtes : 95% sont produites en France, les labélisées Bio sont produites par des entreprises régionales (Vaucluse et Rhône-Alpes).



100% de notre Riz est de Camargue, labélisé IGP.



Nos légumes frais sont 100% locaux en pleine saison, ou a minima d'origine France.

Tous nos légumes BIO sont a-minima d'origine France (sauf champignons).



Nos fruits sont 100% d'origine France, et locaux en pleine saison (hors agrumes et fruits exotiques).



Nos compotes sont 100% locales, à base de pommes, poires, abricots provenant de vergers locaux. Elles sont sans sucres ajoutés.



Bio : Produit issu de l'agriculture biologique



IGP : Indication Géographique Protégée



AOP : Appellation d'Origine Protégée



Label Rouge



Menu végétarien

L'ensemble de nos plats sont cuisinés maison (hors produits panés et certaines pâtisseries à base de pâte feuilletée et pâte à chou).

○ Présence possible de l'ensemble des allergènes dans nos plats ○ Des aléas d'approvisionnement peuvent exceptionnellement occasionner des changements sur les produits sélectionnés.

Lundi 15 Novembre

Mardi 16 Novembre

Mercredi 17 Novembre

Jeudi 18 Novembre

Vendredi 19 Novembre

### Bébés

Sauté de porc <b>Purée de brocolis</b> Floraline <b>Purée de carottes complément</b> Purée de fruits	Filet de colin <b>Purée de potirons</b> <b>Purée de patates douces</b> <b>Purée de carottes complément</b> Purée de fruits	Sauté de bœuf <b>Purée de haricots verts</b> Purée de pommes de terre <b>Purée de carottes complément</b> Purée de fruits	Escalope de poulet <b>Purée d'épinards</b> Floraline <b>Purée de carottes complément</b> Purée de fruits	Filet de colin <b>Purée de brocolis</b> <b>Purée de patates douces</b> <b>Purée de carottes complément</b> Purée de fruits
--	--	---	--	--

### Moyens

Sauté de porc Coquillettes <b>Brocolis à l'huile d'olive</b> Camembert à la coupe Purée de fruits	Filet de colin <b>Purée de potirons</b> <b>Riz</b> Emmental à la coupe Fruit de saison	Sauté de bœuf Semoule <b>Fondue de poireaux</b> Chanteneige Fruit de saison	Escalope de poulet Pommes de terre boulangère <b>Mouliné d'épinards</b> Petit suisse nature Fruit de saison	Filet de colin <b>Choux fleurs en gratin</b> Blé Vache picon <b>Gâteau aux marrons Maison</b>
---	--	---	---	---

### Grands

Carottes râpées Sauté de porc à la provençale Coquillettes Camembert à la coupe Purée de fruits	Mais-betteraves Parmentier de bœuf <b>à la purée de potirons</b> Emmental à la coupe Fruit de saison	Potage de légumes Emincé de bœuf basquaise Semoule Chanteneige Fruit de saison	Macédoine vinaigrette Escalope de poulet aux herbes de Provence Pommes de terre boulangère Petit suisse nature Fruit de saison	Cœur de palmier Filet de hoki sauce ciboulette <b>Duo choux fleurs et blé</b> Vache picon <b>Gâteau aux marrons Maison</b>
---	--	--	--	--

### Goûters

#### Bébés

Yaourt nature Purée de fruits Boudoir	Fromage blanc nature Purée de fruits Biscottes	Petit suisse nature Purée de fruits Pain d'épices	Yaourt nature Purée de fruits Pain	Fromage blanc nature Purée de fruits Petit beurre
---	--	---	--	---

#### Moyens et Grands

Boudoir Yaourt nature Fruit de saison	Biscottes et miel Purée de fruits Fromage blanc nature	Pain d'épices Petit suisse nature Purée de fruits	Fromage Pain Fruit de saison	Galettes Saint Michel Fromage blanc nature Fruit de saison
---	--	---	------------------------------------	--

**NOS APPROVISIONNEMENTS**  
0% de nitrates



Nos Viandes sont 100% françaises, et locales pour le Bœuf, le Veau, le Porc (Occitanie / Rhône-Alpes).



Nos filets de poissons sont 100% MSC, issus de la pêche durable.



Nos huiles végétales sont variées (olive, tournesol, colza) pour un meilleur apport nutritionnel.



Nos pâtes : 95% sont produites en France, les labélisées Bio sont produites par des entreprises régionales (Vaucluse et Rhône-Alpes).



100% de notre Riz est de Camargue, labélisé IGP.



Nos légumes frais sont 100% locaux en pleine saison, ou a minima d'origine France.



Tous nos légumes BIO sont a-minima d'origine France (sauf champignons).



Nos fruits sont 100% d'origine France, et locaux en pleine saison (hors agrumes et fruits exotiques).



Nos compotes sont 100% locales, à base de pommes, poires, abricots provenant de vergers locaux. Elles sont sans sucres ajoutés.



Bio : Produit issu de l'agriculture biologique



IGP : Indication Géographique Protégée



AOP : Appellation d'Origine Protégée



Label Rouge



Menu végétarien

L'ensemble de nos plats sont cuisinés maison (hors produits panés et certaines pâtisseries à base de pâte feuilletée et pâte à chou).

○ Présence possible de l'ensemble des allergènes dans nos plats ○ Des aléas d'approvisionnement peuvent exceptionnellement occasionner des changements sur les produits sélectionnés.

Lundi 22 Novembre

Mardi 23 Novembre

Mercredi 24 Novembre

Jeudi 25 Novembre

Vendredi 26 Novembre

### Bébés

<p>Sauté de bœuf</p> <p><b>Purée de haricots verts</b></p> <p><b>Purée de patates douces</b></p> <p><b>Purée de carottes complément</b></p> <p>Purée de fruits</p>	<p>Filet de colin</p> <p><b>Purée de brocolis</b></p> <p>Purée de pommes de terre</p> <p><b>Purée de carottes complément</b></p> <p>Purée de fruits</p>	<p>Escalope de poulet</p> <p><b>Purée d'épinards</b></p> <p>Floraline</p> <p><b>Purée de carottes complément</b></p> <p><b>Purée de fruits</b></p>	<p>Sauté de bœuf</p> <p><b>Purée de potirons</b></p> <p><b>Purée de patates douces</b></p> <p><b>Purée de carottes complément</b></p> <p>Purée de fruits</p>	<p>Filet de colin</p> <p><b>Purée de panais</b></p> <p>Purée de pommes de terre</p> <p><b>Purée de carottes complément</b></p> <p>Purée de fruits</p>
--	---	--	--	---

### Moyens

<p>Sauté de bœuf</p> <p><b>Carottes à l'échalote</b></p> <p>Boulgour</p> <p><b>Saint Nectaire à la coupe</b></p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Filet de colin</p> <p>Purée de pommes de terre</p> <p><b>Haricots verts persillés</b></p> <p>Fromage blanc nature</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Escalope de poulet</p> <p><b>Mouliné d'épinards</b></p> <p>Blé</p> <p>Coulommiers à la coupe</p> <p><b>Purée de fruits Maison</b></p>	<p>Sauté de bœuf</p> <p>Pennes</p> <p><b>Potirons persillés</b></p> <p><b>Cantal à la coupe</b></p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Filet de colin</p> <p><b>Purée de panais</b></p> <p>Boulgour</p> <p><b>Saint Marcellin à la coupe</b></p> <p>Purée de fruits</p>
---	---	--	--	---

### Grands

<p>Salade de lentilles aux légumes</p> <p>Sauté de bœuf au romarin</p> <p><b>Duo de carottes et boulgour</b></p> <p><b>Saint Nectaire à la coupe</b></p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Potage de légumes</p> <p>Blanquette de colin</p> <p>Purée de pommes de terre</p> <p>Fromage blanc nature</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Salade de farfalles parisienne</p> <p><b>Cœufs durs</b></p> <p><b>Mouliné d'épinards</b> et croûtons</p> <p>Coulommiers à la coupe</p> <p><b>Purée de fruits Maison</b></p>	<p><b>Quiche aux endives Maison</b></p> <p>Raviolis de bœuf</p> <p>sauce tomates</p> <p><b>Cantal à la coupe</b></p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Coleslaw</p> <p>Filet de merlu sauce normande</p> <p><b>Purée de panais</b></p> <p><b>Saint Marcellin à la coupe</b></p> <p>Purée de fruits</p>
---	--	--	---	--

### Goûters

#### Bébés

<p>Fromage blanc nature</p> <p>Purée de fruits</p> <p>Petit beurre</p>	<p>Yaourt nature</p> <p>Purée de fruits</p> <p>Gressins</p>	<p>Petit suisse nature</p> <p>Purée de fruits</p> <p>Biscottes</p>	<p>Fromage blanc nature</p> <p>Purée de fruits</p> <p>Pain</p>	<p>Yaourt nature</p> <p>Purée de fruits</p> <p>Pain d'épices</p>
--	---	--	--	--

#### Moyens et Grands

<p>Palmito</p> <p>Fromage blanc nature</p> <p>Purée de fruits</p>	<p>Fromage</p> <p>Gressins</p> <p>Purée de fruits</p>	<p>Marbré à la coupe</p> <p>Petit suisse nature</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Pain et confiture</p> <p>Purée de fruits</p> <p>Fromage blanc nature</p>	<p>Céréales</p> <p>Lait demi écrémé</p> <p>Fruit de saison</p>
---	---	--	---	--

**NOS APPROVISIONNEMENTS**  
0% de nitrates



**Nos Viandes sont 100% françaises, et locales** pour le Bœuf, le Veau, le Porc (Occitanie / Rhône-Alpes).

**Nos filets de poissons sont 100% MSC**, issus de la pêche durable.

**Nos huiles végétales sont variées (olive, tournesol, colza)** pour un meilleur apport nutritionnel.



**Nos pâtes : 95% sont produites en France**, les labélisées Bio sont produites par des entreprises régionales (Vaucluse et Rhône-Alpes).



**100% de notre Riz** est de Camargue, labélisé IGP.



**Nos légumes frais sont 100% locaux en pleine saison**, ou a minima d'origine France.

**Tous nos légumes BIO sont a-minima d'origine France** (sauf champignons).



**Nos fruits sont 100% d'origine France**, et locaux en pleine saison (hors agrumes et fruits exotiques).



**Nos compotes sont 100% locales**, à base de pommes, poires, abricots provenant de vergers locaux. Elles sont sans sucres ajoutés.



**Bio : Produit issu de l'agriculture biologique**



**IGP : Indication Géographique Protégée**



**AOP : Appellation d'Origine Protégée**



**Label Rouge**



**Menu végétarien**

L'ensemble de nos plats sont cuisinés maison (hors produits panés et certaines pâtisseries à base de pâte feuilletée et pâte à chou).

⦿ Présence possible de l'ensemble des allergènes dans nos plats ⦿ Des aléas d'approvisionnement peuvent exceptionnellement occasionner des changements sur les produits sélectionnés.

Lundi 29 Novembre

Mardi 30 Novembre

Mercredi 1er Décembre

Jeudi 2 Décembre

Vendredi 3 Décembre

## Bébés

Filet de colin <b>Purée d'épinards</b> Floraline <b>Purée de carottes complément</b> Purée de fruits	Sauté de bœuf <b>Purée de brocolis</b> <b>Purée de patates douces</b> <b>Purée de carottes complément</b> Purée de fruits	Rôti de dinde <b>Purée de haricots verts</b> Purée de pommes de terre <b>Purée de carottes complément</b> Purée de fruits	Sauté de porc <b>Purée de butternut</b> <b>Purée de patates douces</b> <b>Purée de carottes complément</b> Purée de fruits	Filet de colin <b>Purée de topinambours</b> Purée de pommes de terre <b>Purée de carottes complément</b> Purée de fruits
--	---	---	--	--

## Moyens

Filet de colin <b>Riz</b> <b>Petits pois</b> Bûche de chèvre à la coupe Purée de fruits	Sauté de bœuf <b>Brocolis à l'huile d'olive</b> Macaronis Camembert à la coupe Fruit de saison	Rôti de dinde Purée de pommes de terre <b>Carottes persillées</b> Edam Fruit de saison	Sauté de porc <b>Butternut à l'huile d'olive</b> <b>Patates douces</b> Mimolette Fruit de saison	Filet de colin Coquillettes <b>Topinambours à l'huile d'olive</b> Petit suisse nature Fruit de saison
---	--	--	--	---

## Grands

Carottes râpées Filet de hoki sauce provençale <b>Riz</b> Bûche de chèvre à la coupe Purée de fruits	Taboulé d'hiver Emincé de bœuf au curry <b>Brocolis à l'huile d'olive</b> Camembert à la coupe Fruit de saison	Potage de légumes Galopin de veau Purée de pommes de terre Edam Fruit de saison	<b>Mousse de pois chiches au curcuma sur toast</b> <b>Sauté de porc à l'orange</b> <b>Duo de butternut et patates douces</b> <b>Mimolette</b> <b>Fruit de saison</b>	Cœur de palmier-mais Bolognaise de thon Coquillettes Petit suisse nature Fruit de saison
--	--	---	--	--

## Goûters

### Bébés

Fromage blanc nature Purée de fruits Boudoir	Yaourt nature Purée de fruits Biscottes	Petit suisse nature Purée de fruits Pain	Fromage blanc nature Purée de fruits Petit beurre	Yaourt nature Purée de fruits Pain
--	---	--	---	--

### Moyens et Grands

Boudoir Fromage blanc nature Fruit de saison	Biscottes et crème de marrons Purée de fruits Yaourt nature	Pain et chocolat noir (tablette) Purée de fruits Petit suisse nature	Sablé du Nord Fromage blanc nature Purée de fruits	Fromage Pain Purée de fruits
--	---	--	--	------------------------------------

**NOS APPROVISIONNEMENTS**  
0% de nitrates



**Nos Viandes sont 100% françaises, et locales** pour le Bœuf, le Veau, le Porc (Occitanie / Rhône-Alpes).



**Nos filets de poissons sont 100% MSC**, issus de la pêche durable.



**Nos huiles végétales sont variées (olive, tournesol, colza)** pour un meilleur apport nutritionnel.



**Nos pâtes : 95% sont produites en France**, les labélisées **Bio** sont produites par des entreprises régionales (Vaucluse et Rhône-Alpes).



**100% de notre Riz** est de Camargue, labélisé IGP.



**Nos légumes frais sont 100% locaux en pleine saison**, ou a minima d'origine France.



**Tous nos légumes BIO** sont a-minima d'origine France (sauf champignons).



**Nos fruits sont 100% d'origine France**, et locaux en pleine saison (hors agrumes et fruits exotiques).

**Nos compotes sont 100% locales**, à base de pommes, poires, abricots provenant de vergers locaux. Elles sont sans sucres ajoutés.



**Bio : Produit issu de l'agriculture biologique**



**IGP : Indication Géographique Protégée**



**AOP : Appellation d'Origine Protégée**



**Label Rouge**



**Menu végétarien**

**L'ensemble de nos plats sont cuisinés maison (hors produits panés et certaines pâtisseries à base de pâte feuilletée et pâte à chou).**

**o** Présence possible de l'ensemble des allergènes dans nos plats **o** Des aléas d'approvisionnement peuvent exceptionnellement occasionner des changements sur les produits sélectionnés.